

# Phyla dulcis (Trevir.) Moldenke, 1934 (Herbe à sucre des aztèques)

Identifiants : 24067/phyduc

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Verbenaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Verbenaceae ;
- Genre : Phyla ;

- **Synonymes :** *Lippia dulcis* Trevir. 1826 (=) basionym, *Phyla scaberrima* auct. pl. (non *Phyla scaberrima* (Juss. ex Pers.) Moldenke, dont le sens typo est *Lippia* sp., selon GRIN) ;

- **Synonymes français :** herbe sucrée, verveine douce, herbe à bonbon, plante à sucre des aztèques, plante sucrée des aztèques, sucre des aztèques, lippia, verveine sucrante ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Aztec sweetherb (Aztec sweet-herb), honeyherb, Mexican lippia , aztekisches Süßkraut (de), hierba dulce (es), oruzuz (es), yerba dulce (es) ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -3/-4°C (et même jusqu'à -5°C ? (qp\*)) ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*\*

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Feuille (feuilles<sup>0(+x)</sup>) [nourriture/aliment : crues<sup>{{(dp\*)(0(+x))}}</sup> {en salade<sup>{{(0(+x))}}</sup> ou cuites<sup>(dp\*)(0(+x))</sup> ; et base boissons/breuvages<sup>{{(dp\*)}}</sup> et/ou assaisonnement<sup>{{(dp\*)(0(+x))}}</sup> {condiment<sup>0(+x)</sup>}, édulcorant<sup>0(+x)</sup> et masticatoire<sup>(dp\*)(0(+x))</sup>] et racine (racines<sup>0(+x)</sup> [masticatoire<sup>(dp\*)(0(+x))</sup>]) comestibles<sup>0(+x)</sup>.(1\*)

Détails :

Feuilles, racines. la lippia contient un édulcorant 1.000 fois plus sucré que le saccharose.

Les feuilles peuvent être consommées en salade ou utilisées comme condiment ; elles sont mâchées pour leur saveur très douce.

Les racines à saveur de réglisse sont également mâchées<sup>{{(0(+x))}}</sup>.(1\*)

*Lippia dulcis* contient un édulcorant 1000 fois plus sucré que le saccharose. Les feuilles peuvent être consommées en salade ou utilisées comme condiment. Ils sont mâchés pour leur saveur très sucrée. Les racines aromatisées à la réglisse sont également mâchées. Attention



(1\*)ATTENTION : pas plus d'informations à ce sujet.(1\*)ATTENTION<sup>0(+x)</sup> : pas plus d'informations à ce sujet<sup>0(+x)</sup>.

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



De gauche à droite :

Par Reichenbach, H.G.L., *Iconographia botanica exotica* (1827-1830) *Iconogr. Bot. Exot.*, via plantillustrations

Par Sessé, M., Mociño, M., *Drawings from the Spanish Royal Expedition to New Spain* (1787?1803) (1787-1803) *Draw. Roy. Exped. New Spain*, via plantillustrations

Par Surething, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

*C'est une plante tropicale. Il fait mieux dans un sol riche et humide. Il a besoin d'une position ensoleillée protégée. Il est sensible à la sécheresse et au gel*<sup>0(+x)</sup> (traduction automatique).

*Original : It is a tropical plant. It does best in a rich, moist soil. It needs a protected sunny position. It is sensitive to drought and frost*<sup>0(+x)</sup>.

- **Localisation :**

*Australie, Caraïbes, Amérique centrale, Colombie, Cuba, Hispaniola, Mexique \*, Amérique du Nord, Porto Rico, Amérique du Sud, Tasmanie, Venezuela*<sup>0(+x)</sup> (traduction automatique).

*Original : Australia, Caribbean, Central America, Colombia, Cuba, Hispaniola, Mexico\*, North America, Puerto Rico, South America, Tasmania, Venezuela*<sup>0(+x)</sup>.

- **Notes :**

*Il contient un composé très doux appelé hernandulcine*<sup>0(+x)</sup> (traduction automatique).

*Original : It contains a very sweet compound called hernandulcin*<sup>0(+x)</sup>.

- **Liens, sources et/ou références :**

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/94022/#b> ;

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Lippia\\_dulcis](https://fr.wikipedia.org/wiki/Lippia_dulcis) (en français) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-153209](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-153209) ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=429352> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

*Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 93 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 264, 312 (As Phyla scaberrima) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 244 (As Phyla scaberrima) ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 185 ; Kunkel, ; Nova Acta Phys.-Med. Acad. Caes. Leop.-Carol. Nat. Cur. 13(1):187. 1826*